Nom: Prénom: Le Classe : Durée 3 heures

Technologie Expérimentale

Thème : les fonds et fumets

Titre : le fond brun, le fond blanc, le fumet de poisson

Pré requis:

- Connaître et appliquer une attitude positive face à l'hygiène
- Nettoyer correctement son poste de travail.
- Réaliser correctement des pesés.

Objectifs principaux:
l'élève acteur doit être capable de :

1. Identifier les fonds
2. Identifier les techniques de réalisation des différents fonds et les réaliser.
3. Connaître quelques utilisations culinaires possibles pour chacun des fonds.
4. Trouver une classification pour « ranger » les fonds.
5. Réaliser une étude comparative P.A.I./ Frais.

Objectifs intermédiaires:
l'élève acteur doit être capable de :

1. Identifier le matériel utile.
2. Améliorer un fond ou fumet P.A.I
3. Adopter correctement les règles d'hygiène face à l'utilisation des fonds et des fumets (refroidissement) .
4. Associer un coût pour chaque produit
5. Analyser et comparer un produit frais et un produit P.A.I

Objectif de renforcement:

1. Mettre en place un poste de travail face aux préliminaires des légumes.
2. Réaliser correctement les préliminaires.
3. Décrypter les informations sur une étiquette (P.A.I.)

Professeur : M Camier

Pré-requis technologique:

1. Remplir correctement la fiche de température.
2. Décrypter les informations sur une étiquette (P.A.I.)



- La réalisation des différents fonds.
- C'est quoi un fond ou fumet P.A.I.,
- Comment les personnaliser?
- Quelques prix
- Les nouveaux mots
- Comparaison entre un fond traditionnel et un P.A.I.



Technologie:

1. Associer un coût pour chaque produit.
2. Identifier les produits de l'agroalimentaire.
3. Expliquer le principe de l'osmose.
4. Identifier les raisons d'un refroidissement rapidement une préparation chaude.
5. Trouver une classification pour « ranger » les fonds.

Le fond blanc (de volaille)

Matériels:
Un rondeau haut, planche, plaque à débarrasser, calotte, écumette

1 *Je concasse les os pour faciliter l'échange de saveur. Je les recouvre d'eau froide.*



2 *Je porte à frémissement, j'écume.*

Je cloute les oignons !

3 *J'ajoute la garniture aromatique. Je cuit pendant 2 heures environ selon la grosseur des os*

4 *Je chinoise et je refroidis si besoin*

Résultat: un liquide de mouillement aromatisé.

Denrées pour 1 litre:
0,5 kg d'aileron de volaille (ou autre)
0,15 kg de poireaux
0,05kg de céleri branche
0,1 kg d'oignon 0,1 kg de carotte
5 gousses d'ail 3 clous de girofle
1 bouquet garni 2 à 3 l d'eau

Progression :

- ❖ Mise en place du poste de travail (contrôle des produits et du matériel).
- ❖ Réaliser les préparations préliminaires. Tailler en paysanne les légumes. pourquoi?

Développer les saveurs rapidement. La taille dépend de la durée de cuisson.

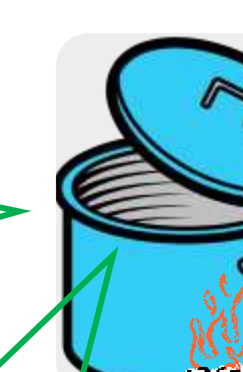
- ❖ Marquer en cuisson: mouiller à l'eau froide les os, porter à ébullition, écumer. Ajouter la garniture aromatique. Cuire environ 2 heures à frémissement.
- ❖ Chinoiser et refroidir à +4°.

Le fumet de poisson

Matériels:
Un rondeau haut, planche, plaque à débarrasser, calotte, écumette

1 *Je concasse les os pour faciliter l'échange de saveur. Je les limone à l'eau froide*

2 *Je fais suer la garniture aromatique, je raidis les arêtes.*



La cuisson est courte, car il y a pas beaucoup de collagène !

3 *Je mouille à hauteur. Je cuis doucement 20 minutes en écumant. Je peux laisser infuser 10 minutes.*

4 *Je chinoise sans fouler et je refroidis si besoin*

Résultat: un liquide de mouillement aromatisé.

Denrées pour 1 litre:
0,05kg de beurre
0,08 kg de carotte (f)
0,05 kg d'échalote ciselée
0,05 kg d'oignon ciselé
0,5 kg d'arête (sole, turbot, lotte, limande, carapaces de crustacé…)
1 l d'eau, 0,25l de vin blanc

Progression :
- Mise en place du poste de travail (contrôle des produits et du matériel).
- Concasser les arêtes, les limoner. Pourquoi?

Enlever les impuretés (sang..)

- Marquer en cuisson: suer (sans coloration !) la garniture aromatique. (ne pas saler). Ajouter les arêtes et les raidir pendant 3 à 5 minutes. Mouiller à hauteur, ajouter le bouquet garni;
- Écumer et cuire à frémissement pendant 20 minutes.
- Chinoiser et refroidir à +4°.

Le fond brun

Matériels:
Un rondeau haut, planche, plaque à débarrasser, calotte, écumette

1 Je concasse les os pour faciliter l'échange de saveur. Je les colore



250°

2 J'ajoute la garniture aromatique, je la colore 10 minutes.



3 Je met l'ensemble dans un rondeau, je mouille à l'eau. Je décolle les sucs de la plaque. Je les ajoute Je cuis 4 à 8 heures selon les os. J'écume.

4 Je chinoise avec un chinois puis un chinois étamine.

Résultat: un liquide de mouillement aromatisé.

Denrées pour 1 litre:

1 kg d'os
0,2 kg d'oignon   0,2 kg de carotte
0,2 kg d'échalote 6 gousses d'ail
0,08kg de concentré de tomate ou
0,20 kg de tomate en quartier
1 bouquet garni   2 / 2,5 l d'eau

Progression :

- Mise en place du poste de travail (contrôle des produits et du matériel).
- Réaliser les préparations préliminaires. Tailler en mirepoix.
- Concasser et colorer les os sans matière grasse à 250°. Pourquoi?

  Colorer et obtenir un fond de couleur brune et peu gras.

- Ajouter au os la garniture aromatique. (10 minutes) Ajouter le concentré en fin de coloration.
- Réunir les os et la garniture dans un rondeau; Déglacer la plaque pour mouiller les os, compléter à l'eau. Ajouter le bouquet garni. Cuire 4 à 8 heures. Écumer. Ajouter les tomates et le bouquet garni.
- Chinoiser et refroidir à +4°.



Ingrédient principal	Appellation	Couleur
Arêtes de poisson	Fumet de poisson	Blanc
Carapaces de crustacé	Fumet de crustacé	Blanc / rouge
Os de veau	Fond de veau	Blanc ou brun
Abatis, carcasse de volaille	Fond de volaille	Blanc ou brun
Carcasse de gibier	Fond brun de gibier	Brun

Info !!!

Info ! les os, les arêtes sont interdit à la consommation.
On doit donc les récupérer des poissons entiers par exemple.

C'est quoi un fond ou fumet P.A.I.? ?

Ce sont des fonds traditionnels, déshydratés. Ils ont pris beaucoup d'ampleur depuis 2006, arrêt de la commercialisation des os et arêtes de poisson.





+	-
❑Qualité régulière ❑Facilité d'emplois ❑Personnel peu qualifié	❑Ils demandent à être retravaillé, pour cela, le cuisinier doit connaître la méthode traditionnelle.





Les informations utiles !!!



Une désignation

Un mode d'emploi, un tableau clair avec les grammages à respecter.

Les valeurs nutritionnelles

Les ingrédients et les aditifs alimentaires

Une étiquette détachable pour la traçabilité

l'essentielle de la traçabilité:

- *Appellation du produit*
- *N° de lot/date limite d'utilisation*
- *Le contact Nestlé food services*
- *Un espace pour noter la date d'ouverture*

Comment améliorer un fond ou fumet P.A.I. ?

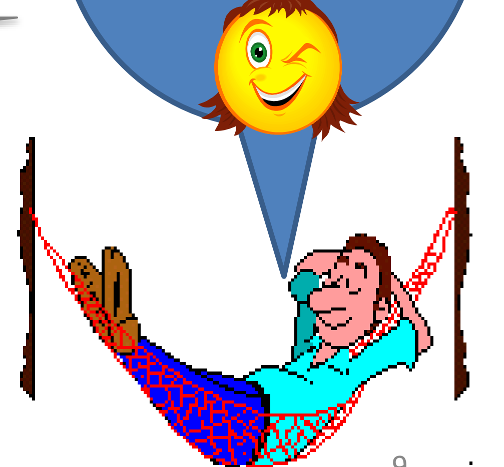
C'est très simple d'améliorer un fond ou un fumet de poisson.
Dès le départ, il est important de respecter le grammage sur l'étiquette .

Mais que mettre alors, une idée?

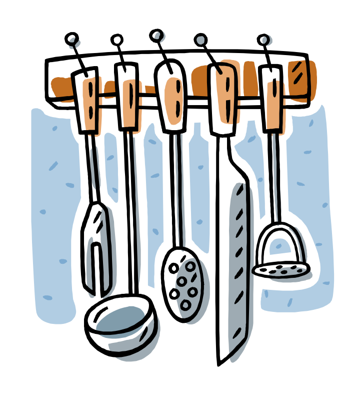


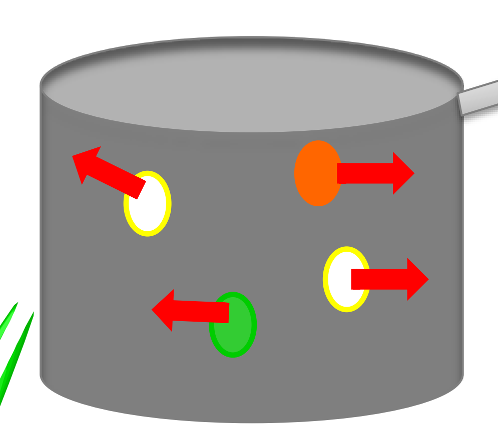
On peut mettre autre chose?

Des arêtes, os colorés



Compréhension sur le phénomène rencontré…



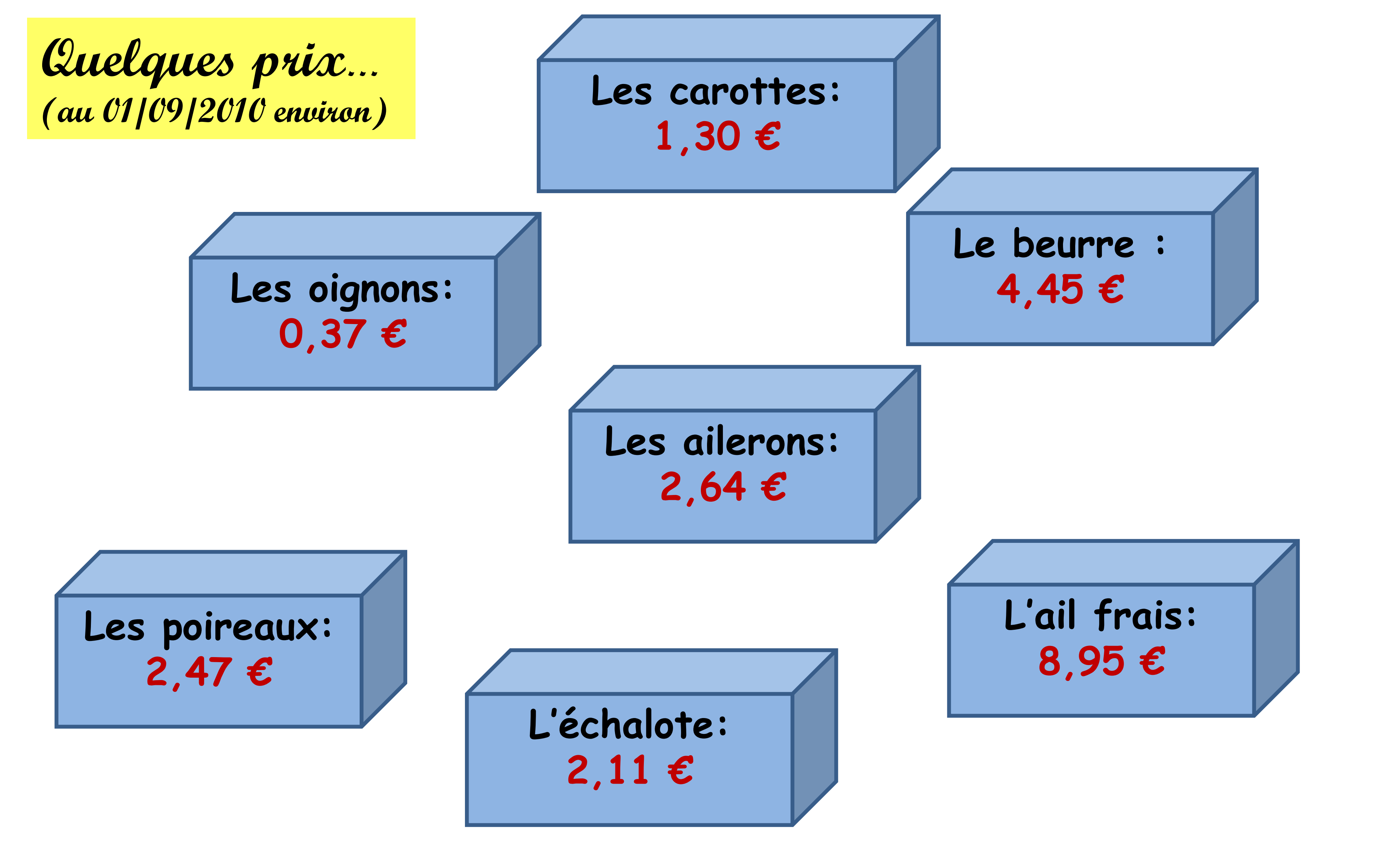


On a tout simplement un échange de saveurs, comme le principe du pot-au-feu, de la langue de bœuf.

On appelle ça comment?

L'Osmose !

Image clipart


Quelques prix…
(au 01/09/2010 environ)
Les carottes:
1,30 €
Les oignons:
0,37 €
Le beurre :
4,45 €
Les ailerons:
2,64 €
Les poireaux:
2,47 €
L'ail frais:
8,95 €
L'échalote:
2,11 €

Les nouveaux mots…

Écumer :
Retirer les impuretés qui remonte à l'aide d'une écumette

Collagène :
Retire

Concasser:
Couper ou casser les os ou carcasses pour faciliter l'échange de saveurs.

Limoner :
Supprimer des pellicules, impureté par l'action d'un filet d'eau froide

Clouter:
Piquer des bâtonnets (truffes, légumes..) dans un aliment ou des clous de girofle dans un oignon.

P.A.I. :
Produit Alimentaire Intermédiaire

sucs :
Élément aromatique d'une viande ou d'un poisson collé au fond d'un récipient

Osmose :
Échange de saveur entre un élément pauvre et un élément riche.

Suer :
Faire revenir au beurre, sans coloration un légume.

Déglacer :
Ajouter un liquide à un récipient chaud pour décoller les sucs



Produits Frais, maison

- Meilleur qualité du produit.
- Parfum très développé du produit fini.
- Belle couleur.
- Fond personnalisé

- Temps de réalisation long.
- Coût des matières premières.
- Locaux spécifiques, besoin de plus de matériels.
- Investissement sur le matériel de stockage.
- Personnels qualifiés.

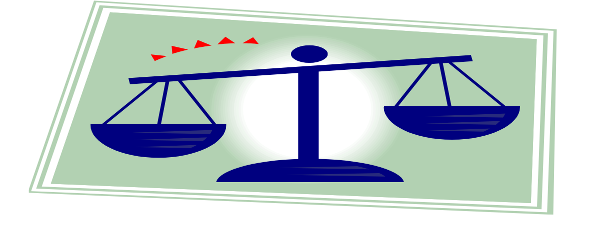
P.A.I.

- Coût
- Rapide à faire, savoir lire. Réactivité de reproduction. Donc plus de temps et de créativité
- Résultat sûr ; Personnalisable.
- Régularité du produit (identique à chaque fois).
- Moins de prolifération bactrienne; D.L.U.O.
- Quantitatif / nombre de couverts.
- Pas de locaux spécifiques, investissement moindre ; Facilité de stockage.
- ....

Inconvénients

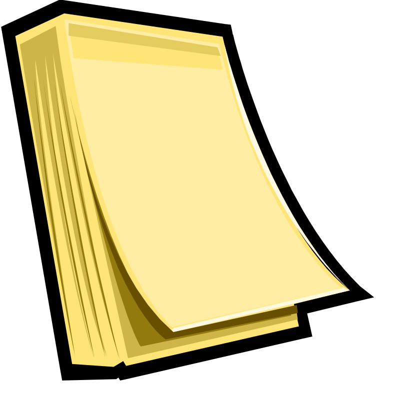
On cherche encore ....

Mes sens au fil du goût



	Fond A		
Fade			Trop salé
Insipide			Corsé
Liquide			Epais
Froid			Chaud

	Fond B		
Fade			Trop salé
Insipide			Corsé
Liquide			Epais
Froid			Chaud



Mon bloc note , je construis ma formation



